



Con E-R School of Food - Cook for like e Piatto Unico il valore cibo più sano e la risorsa acqua diventano un contest su Facebook e Instagram grazie ai Consorzi di Bonifica

Il Consorzio di Bonifica della Romagna, in collaborazione con ANBI Emilia-Romagna, arricchisce il progetto di formazione social per gli istituti superiori consentendo di scoprire anche il ruolo indispensabile dell'acqua nei cicli produttivi dei prodotti alimentari. Iscrizioni delle classi entro il 16 dicembre e premiazione a Macfrut2019 a Rimini

(Ravenna, 22 novembre 2018)

Il **Consorzio di Bonifica della Romagna**, in collaborazione con **ANBI Emilia-Romagna**, rafforza il legame con il mondo dell'istruzione scolastica e a fianco dei progetti formativi già consolidati, in collaborazione con **Ufficio Scolastico Regionale**, lancia una nuova iniziativa rivolta a tutte le classi degli **istituti superiori** del proprio comprensori. **E-R School of Food- Cook for like** è il *format* individuato per promuovere e incrementare i livelli di conoscenza dei valori del ricco mondo dell'alimentazione e del rapporto che gli stessi prodotti tipici del nostro territorio hanno con la risorsa acqua è quello del *contest*. Si tratta di una vera e propria gara tra squadre di studenti, in rappresentanza delle diverse classi, che si confronteranno sui *social network* ideando prima, elaborando poi ed infine eseguendo un **Piatto Unico** all'interno delle categorie tematiche scelte. **La categoria ANBI e quindi dei Consorzi di Bonifica è "Dall'Acqua alla Tavola" in quanto l'acqua, alla base dell'irrigazione, è essenziale per le produzioni, ne incrementa la qualità e favorisce uno stile di vita sostenibile.**

Requisito-base per il Piatto Unico - nella categoria ANBI - è l'utilizzo all'interno della propria ricetta di almeno un prodotto IGP e/o DOP frutto dell'impiego della risorsa acqua. L'immagine di quanto realizzato, accompagnata dall' hashtag #dallacquaallatavola dovrà essere corredata da un video di almeno 30"- 1 minuto che illustri la ricetta e l'impiego dei prodotti.

Un piatto che rappresenti un giusto bilanciamento di elementi nutritivi e consenta di scoprire ed approfondire la conoscenza della natura, dell'acqua e del suo ruolo indispensabile per il cibo alla base di una alimentazione più sana frutto di scelte maggiormente consapevoli. Le squadre delle classi dovranno indicare lo strumento che utilizzeranno durante la campagna per diffondere il loro messaggio in grado di guadagnare consensi e condivisioni di contenuto sulle piattaforme che più si adattano a questo tipo di promozione ovvero **Facebook e Instagram**.

Al termine una giuria composta da rappresentanti di **ANBI** selezionerà le squadre che avranno meglio rappresentato nel rispettivo Piatto la qualità dei prodotti irrigui del territorio. Le due finaliste che si contenderanno la vittoria come



FoodMasterclassANBI2018 si scontreranno all'interno della manifestazione internazionale **MACFRUT2019** a **Rimini**.

“sempre più presenti nel mondo della scuola per far conoscere il valore dell'attività del consorzio- dice **Roberto Brolli Presidente del CBR**- La nostra offerta formativa è rivolta a tutte le scuole, dalle elementari all'università, con progetti accuratamente progettati. Con questo contest – continua Brolli- approdiamo anche sui social parlando di cibo irriguo. Senza l'acqua che il Consorzio distribuisce nel suo territorio non sarebbe possibile produrre le eccellenze DOP e IGP famose in tutto il mondo”

Laura Prometti